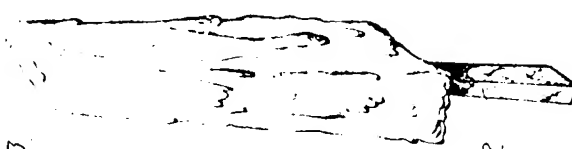


BEST AVAILABLE COPY

38059T-D. FR-029936.. r24. Germain J. . EC. A23p-01/00 A231-01/00 (10-03-72)... CULINARY LOLLY-TYPE PREPNS - MFG PROCESS	/GER. 01-07-70. •FR-2099014-Q.	D3-B6, D3-H1K. 00
<p>NEW</p> <p>Portion of a foodstuff is presented in the form of a lolly with a wooden stick; instead of being soluble in the saliva, like sugar or ice cream, and consumed by sucking, the material forms a mass which can only be eaten by detaching pieces with the teeth. The <u>foodstuff</u>, in which the stick has already been placed, is <u>coated</u> with a paste, <u>pre f.</u> at the moment of consumption or before, and <u>cooked</u>, so that the paste assumes a rigid and crusty consistency.</p> <p>ADVANTAGES</p> <p>This form of presentation allows food products, such as cheeses, delicatessen, regional specialties such as Swiss fondue, <u>pizza</u>, quiche lorraine etc., to be consumed in an original and popular manner.</p> <p>DETAILS</p> <p>A piece of <u>cheese</u> is shown provided with a wooden stick (2) and <u>coated</u> with a food paste (3) in which it has</p>	<p>been dipped. After <u>cooking</u> to <u>crust</u>, the product is covered with a plastic envelope; this is tied around the stick to provide hygienic protection. It may be cooked just before being eaten hot. If the <u>foodstuff</u> is a <u>semi-liquid</u> or <u>pasty</u>, a suitable proportion of <u>gelatine</u> may be added, on cooling this will give the product the necessary compactness for moulding into the required shape in which the stick can be pushed. The product is then dipped into a <u>salted</u> or <u>sugared</u> paste, according to the nature of the foodstuff. It is cooked in an oven, fried in a cooking oil or in a waffle-iron. In the last phase, if <u>gelatine</u> has been used, it will melt under the action of the heat and the lolly will have a liquid or pasty core covered by a rigid crust.</p>  <p style="text-align: right;">Contd 38059T</p>	

5-1972

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

①1 N° de publication :

2.099.014

(A utiliser que pour
le classement et les
commandes de reproduction)

②1 N° d'enregistrement national :

70.29935

(A utiliser pour les paiements d'annuités
les demandes de copies officielles et toutes
autres correspondances avec l'I.N.P.I.)

①5 BREVET D'INVENTION

PREMIÈRE ET UNIQUE
PUBLICATION

FRANCE
GROUP 172
CLASS. 426
RECORDED

②2 Date de dépôt..... 31 juillet 1970, à 11 h 40 mn.
Date de la décision de délivrance..... 14 février 1972.
Publication de la délivrance..... B.O.P.I. — «Listes» n. 10 du 10-3-1972.

⑤1 Classification internationale (Int. Cl.) A 23 1/100/A 23.1.1/00

⑦1 Déposant : GERMAIN Jean, résidant en France.

⑦3 Titulaire : *Idem* ⑦1

⑦4 Mandataire : Cabinet Hautier, 24, rue Masséna, 06-Nice.

⑤4 Sucette de préparations culinaires et procédé pour sa fabrication.

⑦2 Invention de :

③3 ③2 ③1 Priorité conventionnelle :

70 29935

1

2099014

L'invention a pour objet une portion d'une matière comestible présentée sous la forme d'une sucette avec une tige de bois pour la saisir, mais se distinguant des sucettes connues notamment par le fait que dans le cas général, au lieu qu'elle soit soluble dans la salive comme le sucre ou la crème glacée, et soit consommée en la suçant, cette matière forme naturellement ou grâce à une préparation, une masse qu'on ne peut consommer qu'en en détachant avec les dents des morceaux plus ou moins volumineux pour les croquer.

10 Pour satisfaire à cette condition, la masse alimentaire dans laquelle aura été fichée la tige de bois, sera de préférence soit au moment de sa consommation, soit par avance, enrobée de pâte et cuite pour que cette pâte prenne une consistance rigide et croustillante.

15 La partie interne pourra cependant être un liquide ou un semi-liquide, comme de la crème, mais au lieu d'être simplement glacée et consommée comme telle, elle sera, après refroidissement également enrobée de pâte et cuite pour être consommée à l'état presque brûlant.

20 Cette présentation permettra de faire consommer de façon originale, populaire des produits alimentaires tels que fromages, charcuteries, spécialités régionales comme fondue, pizza, quiche lorraine, etc....

La préparation pourra se faire comme suit.

25 Si la consistance du produit alimentaire est suffisante, comme c'est le cas par exemple pour du fromage de gruyère, crème ou fromage genre fondue, on le découpe en morceaux de dimensions et forme voulues dans chacun desquels on enfonce simplement une tige en bois du genre de celle de sucette : si la consistance
30 est semi-liquide ou pâteuse, on pourra ajouter une proportion convenable de gélatine qui par refroidissement donnera au produit la compacité nécessaire pour être moulé en portions de la forme voulue, dans chacune desquelles la tige de bois sera enfoncée. Le produit est ensuite trempé dans une pâte salée ou sucrée suivant
35 la nature de l'aliment, et cuit soit au four, soit dans la friture, soit dans un moule à gaufres suivant les cas.

Dans cette dernière phase, la gélatine, si l'on en a employée, sera redevenue liquide sous l'action de la chaleur et la sucette comportera donc un noyau intérieur liquide ou pâteux enrobé dans
40 une croûte rigide et croquante, qu'on enveloppera dans un petit

70 29735

2

2099014

sac de protection hygiénique en cellophane, feuille d'aluminium ou autre.

La sucette pourra être simplement préparée d'avance pour être ultérieurement empâtée et cuite par exemple par friture
5 juste avant d'être mangée chaude par le consommateur.

Le dessin ci-joint représente les phases successives de la fabrication dans le cas par exemple où le noyau alimentaire est une masse compacte comme un morceau de fromage de gruyère.

La figure 1, montre le morceau de fromage 1 découpé en sui-
10 vant une forme quelconque ; dans la figure 2, ce morceau est pourvu de la tige de bois 2 ; la figure 3 le représente revêtu d'une pâte culinaire 3 dans laquelle il aura été trempé ; la figure 4 le montre dans son état définitif, enrobé dans sa crôte 3'. Pour le conserver hygiéniquement jusqu'à sa consommation,
15 on l'enferme dans un petit sac 4 (fig. 5) qu'on ferme sur la tige de bois comme représenté en 5 dans la figure 6.

REVENDEICATIONS

1°/ Portion d'un produit alimentaire porté comme une sucette par une tige de bois, caractérisée par le fait qu'elle est enrobée dans une crôte de consistance convenablement rigide constituée par de la pâte culinaire, après cuisson.

5 2°/ Portion alimentaire selon la revendication 1, caractérisée par le fait que la matière alimentaire est constituée :

a/ par un produit compact tel que du fromage de gruyère ou préparation culinaire,

b/ par un produit liquide rendu compact temporairement par re-
10 refroidissement.

c/ par un produit pâteux rendu compact par de la gélatine et refroidissement si nécessaire.

3°/ Portion alimentaire selon la revendication 2, caractérisée par le fait qu'elle est constituée de produits alimentaires
15 préalablement travaillés comme charcuterie, pizza, quiche lorraine.

4°/ Procédé de fabrication de portions alimentaires selon les revendications 1, 2 et 3, caractérisé par le fait que la portion, qu'elle soit naturellement compacte ou rendue compacte par
20 congélation ou addition de gélatine et refroidissement, est, après avoir été munie de sa tige de bois, trempée dans de la pâte culinaire et cuite par friture ou autrement.

Fig.1

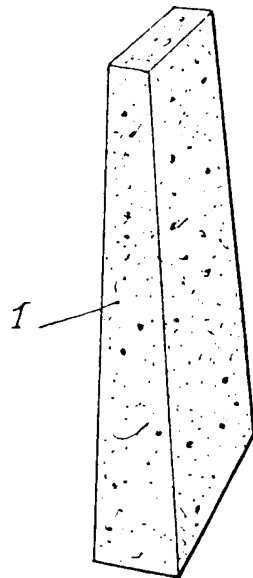


Fig.2

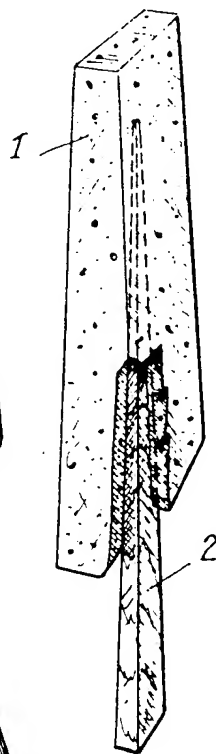


Fig.3



Fig.4



Fig.5

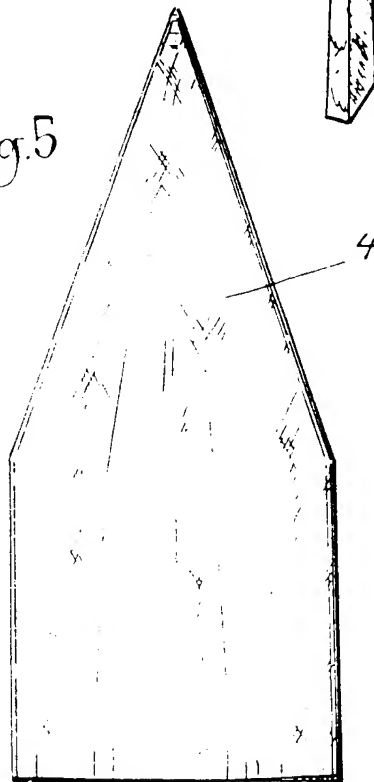


Fig.6

